

🥛 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

✂️ Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur



## Grand Fromage Gaslonde

EXTRA SELECTION

Valori nutrizionali su/Nährwerte pro/ Nutritional facts per 100g	
Valore energetico/ Brennwert/ Energy	284 kcal 1177 kJ
Grassi/ Fett/Fet	21,9 g
-di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	13,7 g
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	1,22 g
-di cui zuccheri/davon zucker/of which sugar	0,1 g
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,4 g
Sale/Salz/Salt	1,67 g

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
165		1 kg	ø 22 H 5cm	30 gg	45%		2

**Fornitore:** Reo

**Provenienza:** Francia

**Tipologia:** pasta molle

**Ingredienti:** Latte, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°C

**Lieferant:** Reo

**Herkunft:** Frankreich

**Typologie:** Weichkäse

**Zutaten:** Milch, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Reo

**Origin:** France

**Type:** soft cheese

**Ingredients:** milk, salt, rennet

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4° - +7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** lattico, vegetale

**Texture:** morbida-cremosa

**Gusto:** dolce, leggermente acidulo

**Aromi:** panna, funghi bianchi

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** milchig, pflanzlich

**Textur:** weich-cremig

**Geschmack:** süß, leicht säuerlich

**Aroma:** Sahne, weiße Pilze

### TASTING

**Odour:** lactic, vegetal

**Texture:** soft-creamy

**Flavour:** sweet, slightly acidulous

**Aromas:** cream, white mushrooms

### DESCRIZIONE

Formaggio tipo Camembert di grandi dimensioni prodotto in Normandia. L'origine del camembert risale alla fine del XVII secolo. Infatti, già dal 1680 si possono trovare documenti con riferimenti ai formaggi caratteristici del paese di Camembert. Il Camembert trova vari impieghi in cucina. Privato della crosta e fuso diventa una salsa cremosa per la carne rossa, i volatili e perfino il pesce, oppure in insalata con pere e senape.

### ABBINAMENTI

Vini: Borgogna, Bordeaux dolce, Cotes du Rhône o vini dolci della Turenna, bollicine Pane Baguette Confits: composte di agrumi e di frutti di bosco, Crema spalmabile d'Aglio della regina - Azienda Primitivizia

### BESCHREIBUNG

Ein dem Camembertähnlicher Käse mit größeren Dimensionen, der in der Normandie hergestellt wird. Die Ursprünge des Camemberts gehen auf das Ende des 17. Jahrhunderts zurück. So findet man schon 1680 Dokumente, die von einem typischen Käse aus dem Dorf Camembert erzählen. Der Camembert kann auf verschiedene Arten in der Küche verwendet werden. Ohne Rinde und geschmolzen wird er zur cremigen Sauce für Fleisch, Geflügel und sogar Fisch. Oder man verwendet ihn in Salaten mit Birnen und Senf.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: Burgunder, süßliche Bordeaux, Cotes du Rhône oder süßliche Weine aus der Region Turenna, Schaumweine Baguette Konserven: Marmeladen oder Waldfrüchtekonfitüre Streichcreme vom

### DESCRIPTION

Large Camembert style cheese produced in Normandy. The origin of the Camembert dates back to the end of the XVII century. Documents dated 1680 exist making reference to a production of typical cheeses in the Camembert village. This cheese is very versatile: peeled and melted into a cream it makes a delicious dressing sauce for red meat, poultry or even fish or may be used in a fresh salad accompanied by pears and mustard.

### PAIRINGS

Wines: Bourgogne, sweet Bordeaux, Cotes du Rhône, sweet wines from Turenna, Sparkling wines Baguette Preserves: marmelade, berry jams Garlic cream "Aglio della regina" - Company Primitivizia